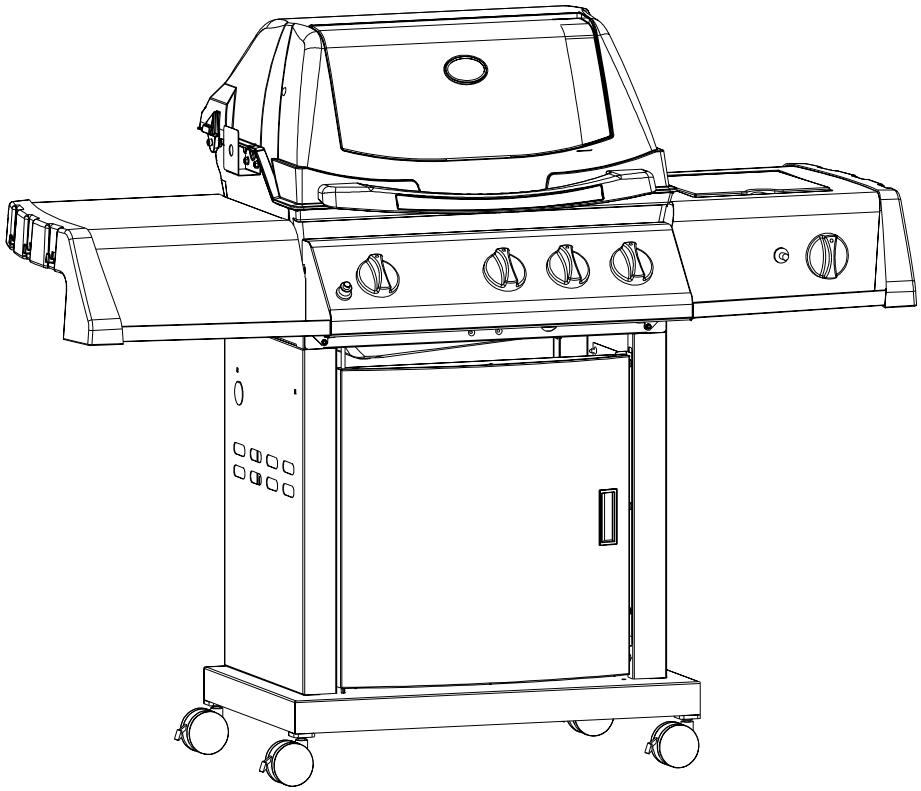
APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON
APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

Serial No. / Nº de série XXXXXX000000
MODEL NO. / Nº DE MODÈLE

NAPOLEON®

GOURMET GRILLS

Award Winning Products



ULTRA CHEF

US405RSB-INFRARED
UD405RSB-TUBE BURNER

MANUFACTURED BY / MANUFACTURE PAR: **NAPOLEON APPLIANCE CORP.,**
214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 PHONE: (705)726-4278
FAX: (705)725-2564 EMAIL: care@nac.on.ca WEB SITE: www.napoleongrills.com

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.
GARDER CE LIVRE POUR RÉFÉRENCES FUTURES

N415-0172/JAN 08/08

Do not try to light this appliance without reading "LIGHTING" instructions section of this manual.

⚠ WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

CAUTION

During unpacking and assembly it is recommended that you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners may be sharp and can cause cuts if handled incorrectly.

SAFE OPERATING PRACTICES

- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- When the propane cylinder is not disconnected from the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well ventilated space.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- The top lid is to be closed during the gas grill preheat period.
- Do not use the condiment tray to store lighters, matches or other flammable materials.
- This gas grill is designed for outdoor use only.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2000 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL ULTRACHEF LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers: aluminum castings (excluding paint), stainless steel side shelves, wheels, knobs, stainless steel burners, stainless steel lid inserts, and lid handles. Subject to the following conditions. During the first five years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the sixth year to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates,ceramic infra red burner (excluding screens), cooking grids, igniters (excluding batteries), temperature gauges and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first two years of the limited warranty.

Components such as regulators, casters, warming racks, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs or export duties.

CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsiblity under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation.

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

GENERAL INFORMATION

This gas barbecue is certified under Canadian and American national standards, CAN/CGA-1.6b-2002 and ANSI Z21.58b - 2002 respectively for outdoor gas grills and should be installed to conform with local codes. In absence of local codes, install to the current National Fuel Gas Code CAN/CGA-B149.1 or ANSI Z223.1/NFPA 54, natural gas and propane installation code. When installed, the unit must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the current CSA C22.1 Canadian electrical code in Canada or the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 in the United States.

Use only the pressure regulator and hose assembly provided with this barbecue. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be specified by the manufacturer. Do not store propane cylinder or spare cylinder on the shelf beneath the barbecue. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If the preceding information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

The regulator supplies a pressure of 11 inches water column to the gas grill and has a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. **In order to attain full flow to the barbecue, the gas grill valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.**

PROPANE CYLINDER SPECIFICATIONS: A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the Canadian Transport Commission (CTC) or the US Department of Transportation (DOT). This appliance has been designed for use with a 20lb. (9.1 kg) size propane cylinder only (not supplied). The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapour space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapour withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate a listed OPD (overfill protection device).

CALIFORNIA PROPOSITION 65: The burning of gas fuel creates by - products, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. When cooking with gas, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

IMPORTANT DO'S AND DON'TS

DO'S

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Maintain proper clearance to combustibles (20" to rear of unit, 6" to sides). Additional clearance is recommended (24") near vinyl siding or large panes of glass.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill. Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up which may lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. (The extreme heat will damage the warming rack.)
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.

DON'TS

- Do not attempt to use a tank which is not equipped with a QCC-1 type connection.
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Do not locate unit under unprotected combustible construction.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with hot ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking in the ceramic tile.
- Do not operate the grill in a screened in porch, gazebo or any other enclosed area.

GAS HOOK-UP INSTRUCTIONS

CYLINDER CONNECTION: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten clockwise. *Do not use tools. Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

PROPANE CYLINDER INSTALLATION: Set cylinder into the hole in the bottom shelf.

PROPANE GAS HOOK-UP: Press the nylon grommet into the side panel, and pass the hose from the side burner through the grommet. Insert the quick connect hose end into the regulator outlet.

NATURAL GAS HOOK-UP: This natural gas grill is supplied with a 10ft supply hose (complete with a quick disconnect) designed for natural gas and certified for outdoor use. The gas grill is designed to operate at an inlet pressure of 7 inches water column. A regulator must be installed if the house pressure is greater than 7 inches water column. Piping and valves upstream of the quick disconnect are not supplied. The quick disconnect must not be installed in an upward direction and a readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of, and as close to, the quick disconnect as is feasible. The flared end of the hose must be connected to the unit as illustrated in the *Natural Gas Hose Attachment* diagram. These connections must be made by a licensed gas installer. Leak test all joints prior to using the gas grill.

Connect the 20" hose from the manifold, to the side burner as illustrated in the *Natural Gas Hose Attachment* diagram. Connect the supply hose to the flare connection which faces down from the side burner. Tighten all connections using two wrenches. (*Do not use thread sealer/pipe dope.)*

WARNING

- The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.
- Do not route hose underneath drip pan.
- Do not route hose between space in bottom shelf and back panel.
- Do not route hose over top of rear panel.
- Ensure all hose connections are tightened using two wrenches. Do not use teflon tape or pipe dope on any hose connection.
- Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.
- Leak test all the connections using a soap and water solution, as per the leak testing instructions found in this manual.

LEAK TESTING INSTRUCTIONS

DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury or death.

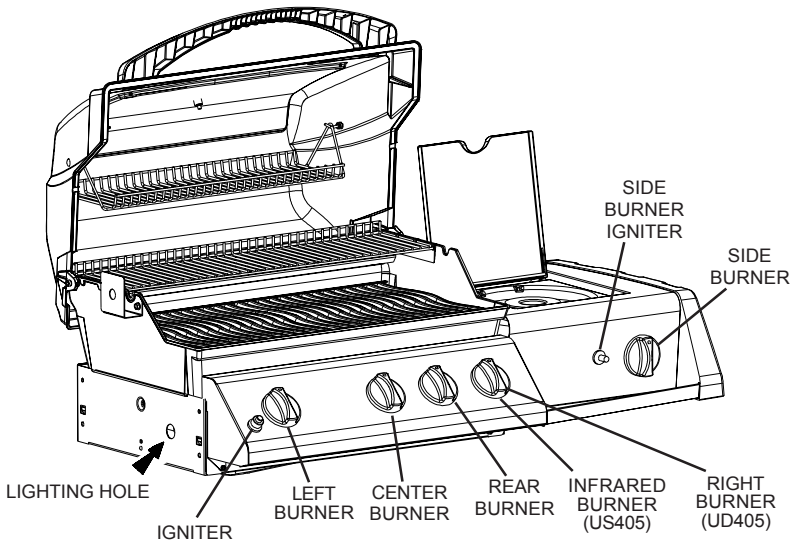
LEAK TESTING: This must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See *Leak Testing Diagram* for areas to check.

1. Turn all burner controls to off. Turn supply valve on.
2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.
3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the customer care department.
4. If the leak cannot be stopped, shut off the gas supply, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.
5. Turn off gas supply.

405 LIGHTING INSTRUCTIONS

Open lid.

Ensuring burner controls are in the off postion, turn on the gas supply valve.



Rear Burner Lighting

Remove warming rack and hanging basket.

Light match and hold to ports on left side of rear burner.

Turn rear burner control to high position.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

Tube Burner Lighting

Turn left burner control to high position.

Press and hold igniter button until lit, or light by match.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

With left burner operating on high, turn center or right tube burner to high

Main Infared Burner Lighting

Turn infrared burner control to high position.

Press and hold igniter button until lit, or light by match.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

Side Burner Lighting

Open burner cover.

Turn side burner control to high position.

Push igniter several times or light by match.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.

The propane cylinder is equipped with an excess flow device. Unless all burners are turned off prior to turning the cylinder on, only small flames will be achievable.

Do not use rear burner while operating main burner.

INFRARED HEAT

Most people don't realize that the heat source that we are most familiar with, namely the sun warms the earth using mainly infrared energy. Infrared energy is a form of electro-magnetic energy that has a wavelength just greater than the red end of the visible light spectrum, but less than that of radio waves. This energy was discovered in 1800 by Sir William Herschel who, dispersed sunlight into its component colours using a prism. He showed that most of the heat in the beam fell into the spectral region just beyond the red end of the spectrum, where no visible light existed. This is infrared energy. Most materials readily absorb infrared radiation in a wide range of wavelengths, causing an increase in temperatures of the materials. This is the same phenomenon that causes us to feel warmth when we are exposed to sunlight. The infrared rays from the sun travel through the vacuum of space, through the atmosphere and penetrate our skin. This causes increased molecular activity in the skin, which creates internal friction and generates heat, allowing us to feel warmth.

Foods cooked over infrared heat sources are heated by the same principle. Charcoal is the traditional way of infrared cooking that we are all familiar with. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, with very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip down onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. The Napoleon infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10000 ports each with its own tiny flame cause the surface of the ceramic to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food, without the hassle or mess of charcoal. It also provides a more consistent heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instantaneous searing the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. We all know how difficult that is on a charcoal fire. Traditional gas burners heat the food in a different way. The air surrounding the burner is heated by the combustion process and then rises up to the food being cooked. This generates lower grill temperatures that are ideal for more delicate cuisine such as seafood or vegetables. The bottom line is that Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats. For cooking times and tips refer to the Infrared Grilling Chart.

COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the gas grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the main burners on high for approximately ½ hour.

INFRARED MAIN BURNER USE:

1. Follow the infrared burner ignition procedures and operate on high for 5 minutes with the lid closed or until the ceramic burners glow red.
2. Place food on grills and cook according to times listed in the Infrared Grilling Chart.
3. Depending upon your taste, continue cooking over infrared burners on high, medium or low, turning food frequently, or place food away from infrared burners, close lid, and allow oven temperature to slowly finish cooking your food.

Caution: Due to the intense heat the infrared burners provide, food left unattended over burners will burn quickly. Keep the lid open when cooking with the infrared burners on high. The intense heat ensures adequate searing temperatures even with the lid open. This also allows observation of the food, so as to prevent burning.

MAIN BURNER USE: When searing foods, preheating is recommended by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for a short period of time (fish, vegetables) may be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that will reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, may be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open.

REAR BURNER USE: ***Remove the warming rack prior to use.*** Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. This gas grill is equipped with a 14,000 BTU rear burner. The rear burner is designed to be used in conjunction with the included rotisserie kit. See the rotisserie kit assembly instructions. To use the counterbalance, remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight, so that the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load, and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a dish underneath to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high.

SIDE BURNER USE: The side burner can be used like any range top burner, for gravies, soups etc. The gas grill should be located so that the side burner is protected from the wind, because the wind will adversely affect it's performance.

INFRARED GRILLING CHART

FOOD	CONTROL SETTING	COOKING TIME	HELPFUL SUGGESTIONS
Steak 1" Thick	High setting 2 min. each side High setting 2 min. each side then medium setting High setting 2 min. each side then medium setting	4 min. - Rare 6 min. - Medium 8 min. - Well Done	When selecting meat for grilling, ask for meat with a marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and will keep the meat moist and juicy.
Hamburger 1/2" Thick	High setting 2 min. each side High setting 2 1/2 min. each side High setting 3 min. each side	4 min. - Rare 5 min. - Medium 6 min. - Well Done	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties. To add an exotic taste to your meat, try adding hickory-flavored woodchips into Napoleon's woodchip smoker.
Chicken Pieces	High setting 2 min. each side medium-low to low setting	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side, should be sliced 3/4 of the way though in order for the meat to lay flatter on the grill. This will help it to cook faster and more evenly. To add a trademark taste to your cooking, try adding mesquite-flavoured woodchips in your Napoleon woodchip smoker.
Pork Chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops to get more tender meat.
Spare Ribs	High setting for 5 minutes low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb Chops	High setting for 5 minutes medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops to get more tender meat.
Hot Dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

CLEANING INSTRUCTIONS

Ensure that the burners are turned off prior to cleaning. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, high humidity atmosphere around pools and hot tubs. These stains may be perceived as rust, but can be easily removed and prevented. To ensure stain prevention, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks with fresh water and stainless steel cleaner or as often as required.

GRIDS AND WARMING RACK - The grids and warming rack are best cleaned during the pre-heat period with a soft brass wire brush. Steel wool can be used for stubborn stains. Stainless grids will discolour permanently from normal usage, due to the high temperature of the cooking surface.

CLEANING INSIDE THE GAS GRILL - Remove cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from casting sides and insides of the lid. Scrape sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove ash. Remove sear plates and brush debris off of burners with a brass wire brush. Brush all debris from inside the gas grill into the drip pan. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper, and all the debris should be scraped into the disposable grease tray. This tray should be replaced every two to four weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your NAPOLEON Gas Grill dealer. Ensure that the sear plates are placed properly when they are reinstalled (Check assembly instructions for proper orientation).

CLEANING THE OUTSIDE OF THE GAS GRILL - Do not use abrasive cleaners to clean any painted, or stainless steel parts. Exterior grill surfaces should be cleaned while warm to the touch, with warm soapy water. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Do not use steel wool, as it will scratch the finish. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is normal and will not affect the performance of the grill.

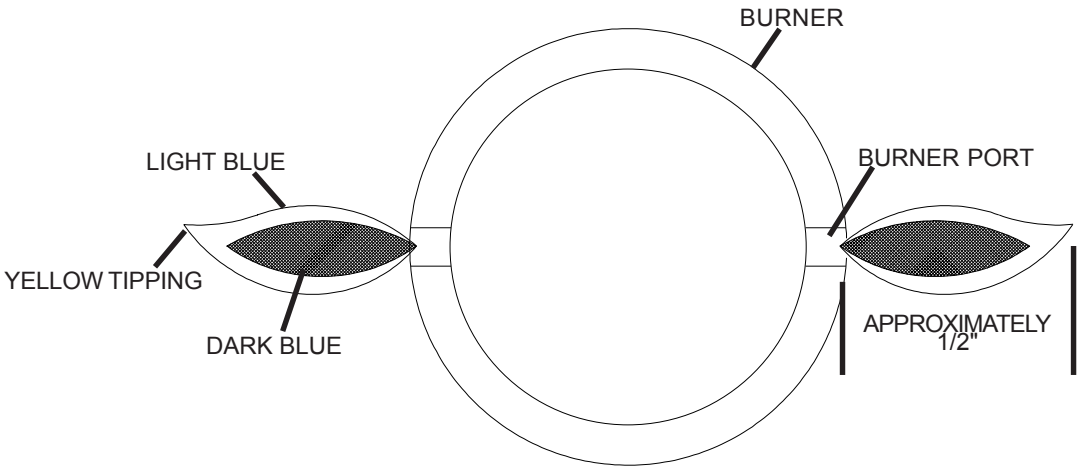
INFRARED BURNERS - Because of the high intensity of the infrared burner, most drippings and food particles that fall onto the burner surface are immediately incinerated. However, some debris and residue may remain. To remove this residue after cooking, turn the grill on high with lid closed for 5-10 minutes. Do not clean the ceramic tile with a wire brush. If debris is collecting on your burner, simply light the burner and operate on high for 5 minutes with the lid open, allowing debris to burn off.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

It is recommended that this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

Turn off the gas at the source and disconnect unit before servicing. Maintenance should only be done when the grill is cool, to avoid the possibility of burns. A leak test must be performed annually, and whenever any component of the gas train is replaced.

COMBUSTION AIR ADJUSTMENT - (This must be done by a qualified gas installer.) The air shutter is factory set and should not have to be adjusted under normal conditions. However, some extreme field conditions may exist that require adjustment. When the air shutter is adjusted correctly, the flames will be dark blue with light blue tips, and occasional yellow tips.



If the burner is getting too little air, the flames will be lazy yellow, and possibly produce soot. If the burner is getting too much air, the flames will be lifting erratically from the burner and may cause difficulties when lighting.

1. To adjust the air shutter, remove cooking grids and sear plates and leave lid open. The back cover must be removed for back burner air shutter adjustment.

2. Loosen air-shutter lock screw and open or close air shutter as required. The normal settings are:

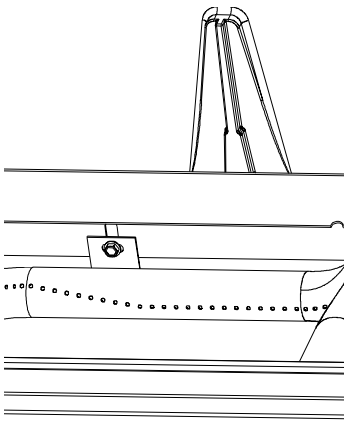
Main Burner	Propane	3/16"	Back Burner	Propane	3/8"
	Natural	1/8"		Natural	1/8"

3. Light burners and set to high. Visually inspect burner flames. When shutters are set, turn burners off, tighten locking screw, and replace removed parts.

⚠ WARNING

HOSE - Check for abrasion, melting, cuts and cracks. If any of these conditions exist, do not use gas grill. Have part replaced by your gas grill dealer, or qualified gas installer.

BURNER - The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but due to the extreme heat and corrosive environment, surface corrosion will occur. Use a brass wire brush to remove surface corrosion. Clean any blocked ports using an opened paper clip. Do not enlarge the burner ports. Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which will reduce the likelihood of insects building nests inside the burner, but does not entirely eliminate the problem. The nest or web will cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill. Remove the 2 screws located above the burner to the left and right of the centre of the burner. Lift back of burner upwards to remove. Use a flexible venturi tube cleaning brush to clean out the inside of the burner. Shake any loose debris out of the burner, through the gas inlet. Ensure that the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris. Check also that the valve orifices are clean. Do not enlarge the orifices. Re-install the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace burner cover and mounting screws to complete installation.



ALUMINUM CASTINGS - Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but due to high temperatures and weathering, oxidation can occur on aluminum surfaces. This will appear as white spots on the castings. To refinish the castings, clean them and sand lightly with fine sandpaper. Wipe surface to remove any residue, and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow curing directions found on the can.

PROTECTION OF INFRARED BURNERS - The infrared burners of your grill are designed to provide a long service life. However, there are steps you must take to prevent cracking of their ceramic surfaces, which will cause the burners to malfunction. Following are the common causes of cracks and the steps you must take to avoid them. Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

1. Impact with Hard Objects - Never allow hard objects to strike the ceramic. Take care when inserting or removing cooking grates and accessories into or from the grill. If these objects were to fall on the ceramic, it is likely to crack.

2. Water or Other Liquids - Cold liquid contacting a hot surface in substantial amounts can cause the surface to break. Do not throw water into the grill to douse a flame. Also if the ceramic or interior of a burner becomes wet while not in use, later operation of the burner can create steam, which may produce enough pressure to crack the ceramic. In addition, repeated soaking of the ceramic will cause it to swell and expand. This expansion will cause undue pressure on the ceramic and therefore it may crack and crumble.

i) Never throw water into the grill to control flare-ups
ii) Do not attempt to operate the infrared burners in open air while raining.
iii) If you find standing water in your grill (because of exposure to rainfall, sprinklers etc.), inspect ceramic for evidence of possible watersoaking. If ceramic appears to be wet, remove the burner from the grill. Turn upside down to drain the excess water. Bring indoors and allow to dry thoroughly.

3. Impaired Ventilation of Hot Air From the Grill - In order for the burners to function properly, hot air must have a way to escape the grill. If the hot air is not allowed to escape, the burners may become deprived of oxygen, causing them to back flash. If this occurs repeatedly, the ceramic may crack. Do not cover more than 75% of the cooking surface with solid metal (ie. griddle or large pan).

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	For propane - improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
	For natural gas - undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
	For both gases - improper preheating.	Pre-heat grill with main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed correctly. The archs without slots should be located directly above the left and right burners. When the sear plates are installed correctly, six of the eight slots should be in valleys.
	Improper pre-heating.	Pre-heat grill with main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Excessive grease and ash build up on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line base with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)

Problem	Possible Causes	Solution
Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possibly difficulties in lighting.	Improper air shutter adjustment.	Close air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions. (This must be done by a qualified gas installer.)
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Dead battery / or installed incorrectly.	Replace with heavy duty 'AAA' battery. Install with positive terminal up.
	Loose electrode wire.	Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter.
	Wrong replacement igniter.	One spark systems must use a one spark igniter.
	Improper gap at electrode tip.	Ensure that the collector box is tight, and the gap between the electrode end and the collector box is between 1/8 - 3/16". The gap can be adjusted by bending the box in or out.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter slightly - see previous problem
Humming regulator.	Normal occurance on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator, and does not affect the performance or safety of the gas grill.
Burners will not crosslight each other.	Plugged ports along back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build up on inside surfaces.	This is not a defect. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.
Burner output on “high” setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas.	Check gas level in propane cylinder.
	Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
	Dirty or clogged orifice.	Clean burner orifice.
	Spider webs in venturi tube, or other foreign matter.	Clean out venturi tube.
	Cracked ceramic tile.	Order replacement burner from your Authorized Napoleon dealer.
	Propane regulator in “low flow” state.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
Infrared burner flashes back (during operation the burner abruptly makes a loud “whoosh” sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim.)	Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up, ports are clogged.	Turn burner off and allow to cool for at least two minutes. Relight burner and burn on high for at least five minutes or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
	Burner overheated due to inadequate ventilation (too much grill surface covered by griddle or pan.)	Ensure that no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner off and allow to cool for at least two minutes, then relight.
	Cracked ceramic tile.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. If any cracks are found, contact your authorized Napoleon dealer for ordering a replacement burner assembly.
	Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Contact your authorized Napoleon dealer for instructions on ordering a replacement burner assembly.

ORDERING REPLACEMENT PARTS / RETURNS

Before contacting the customer care department, check the NAC web site for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and part replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. The customer care department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern standard time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. In order to process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the customer care representative may request to have the parts returned to the factory for inspection, before providing replacement parts. The parts must be shipped prepaid to the attention of the customer service department with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. SPC number - provided by the customer service representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

-costs for transportation, brokerage or export duties
-labor costs for removal and re-installation
-costs for service calls to diagnose problems
-discoloration of stainless steel parts
-part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (ovencleaner).

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

⚠ DANGER

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- **Fermez l'alimentation principale en gaz.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

ATTENTION

Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

* Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

* Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.

* Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.

* Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.

* Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.

* N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.

* Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.

* Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

* Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.

* Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.

* Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.

* N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.

* Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.

GOURMET GRILLS

Award Winning Products

Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2000. Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.

GARANTIE À VIE LIMITÉE DES GRILS À GAZ ULTRA CHEF DE NAPOLÉON

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre : la fonte d'aluminium (excluant les finis peints), les tablettes latérales en acier inoxydable, les roues, les boutons de contrôle, les brûleurs en acier inoxydable, les poignées de couvercle, et l'appliqué pour couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les cinq premières années, NAPOLÉON fournira gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la sixième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50 % du prix de détail courant.

Les composants tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable,les brûleurs infrarouges en céramique (à l'exclusion des écrans), les grilles de cuisson en acier inoxydable, l'allumeur (excluant les piles), la jauge de température et les soupapes en laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les deux premières années de la garantie limitée.

Les composants tels que les régulateurs, les roulettes, les grilles, les tuyaux et les raccords, les pièces d'assemblage et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucuns frais d'expédition, de main-d'oeuvre ou de taxes d'exportation.

CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

INFORMATION GÉNÉRALE

CE GRIL À GAZ EST CERTIFIÉ SELON LES NORMES NATIONALES CANADIENNES ET AMÉRICAINES, CAN/CGA-1.6b-2002 ET ANSI Z21.58b-2002 RESPECTIVEMENT POUR DES GRILS À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR ET SON INSTALLATION DEVRAIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN1-B149.2 du code d'installation de Propane au Canada ou selon les normes ANSI Z223.1 du "National Fuel Gas" aux États-Unis.
Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la version courante du code CSA C22.1 Code électrique canadien ou au code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

N'UTILISEZ QUE L'ENSEMBLE DE RÉGULATEUR DE PRESSION ET DE TUYAU FOURNI AVEC CE GRIL. LES ENSEMBLES DE RÉGULATEUR DE PRESSION ET TUYAUX DE RECHANGE DOIVENT ÊTRE RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT.
N'ENTREPOSEZ PAS DE BONBONNE DE PROPANE OU DE BONBONNE DE RECHANGE SUR L'ÉTAGÈRE SOUS LE GRIL.

Le régulateur fourni une pression de 11 pouces de colonne d'eau au gril. Le gril possède un raccord de type QCC1. Les bonbonnes utilisées avec ce gril doivent être munies d'une soupape QCC1. Une soupape QCC1 possède un raccord qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint étanche soit obtenu. Elle est aussi équipée d'un dispositif de contrôle d'écoulement du gaz. Afin d'obtenir un débit maximal de gaz, les soupapes du gril doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne.

SPÉCIFICATIONS POUR LA BONBONNE DE PROPANE: Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bonbonne avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement une bonbonne de propane fabriquée et étiquetée selon les normes pour les bonbonnes de propane de la Commission canadienne des Transports ou le "US Department of Transportation (DOT)". Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 livres (9.1kg) uniquement (non fournie).
La bonbonne de propane doit être équipée d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur la bonbonne. Le système d'alimentation de la bonbonne doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape de la bonbonne. La bonbonne doit être munie d'un dispositif de détection de trop-plein.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE : La combustion de gaz crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

À FAIRE

- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (20" à l'arrière du gril et 6" sur les côtés). Une distance plus grande est recommandée (24") à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril. Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. (La chaleur intense pourrait l'endommager).
- Inspecter les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour de toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement.
- Nettoyer les tubes si vous découvrez des obstructions.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas tenter d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- Ne pas utiliser le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas placer le gril sous une construction inflammable non-protégée.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le gril avec le couvercle fermé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contacte avec les brûleurs en céramique. Une grande différence de température pourrait causer la céramique à fissurer.
- Ne faites pas fonctionner le gril dans une véranda avec paramoustique, un gazebo ou tout autre endroit fermé.

INSTRUCTIONS DE BRANCHEMENT DU GAZ

RACCORD DE LA BONBONNE: Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez les bouchons sur la soupape de gaz à la bonbonne. Connectez le régulateur QCC1 sur la soupape de gaz QCC1. Serrez à la main dans le sens des aiguilles d'une montre. N'utilisez pas d'outil. Faites un test de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril. Un test de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est remplacée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

INSTALLATION DE LA BONBONNE DE PROPANE: Placer la bonbonne dans le support inférieur de la bonbonne.

BRANCHEMENT AU GAZ NATUREL: Ce gril à gaz naturel est équipé d'un tuyau d'alimentation de 10 pieds (complet avec un système de débranchement rapide) conçu pour un branchement au gaz naturel et certifié pour une utilisation extérieure. Ce gril à gaz est conçu pour fonctionner à une pression d'alimentation de 7 pouces de colonne d'eau. Un régulateur de pression doit être installé si la pression de la source d'alimentation en gaz est plus grande que 7 pouces de colonne d'eau. La tuyauterie et les soupapes en amont du système de débranchement rapide ne sont pas fournies.

Le système de débranchement rapide ne doit pas être installé verticalement et une soupape d'arrêt manuelle facilement accessible doit être installée en amont, et aussi près que possible du système de débranchement rapide. Le bout évasé du tuyau doit être raccordé à l'unité comme montré. Ces raccords doivent être faits par un installateur de gaz qualifié.

APPAREILS AVEC BRÛLEUR LATÉRAL: Raccordez le tuyau de 20" à partir du collecteur, à travers la bague de fixation au-dessous de la base, au côté du brûleur comme montré. Installez le coude de 90° faisant face à l'arrière de l'unité. Raccordez le tuyau d'alimentation à ce coude et le bout évasé du tuyau d'alimentation au brûleur latéral. Resserrez avec une clé tous les raccords. (N'utilisez pas de scellant/enduit à tuyaux).

AVERTISSEMENT

• L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.
• Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement.
• Ne passez pas le boyau entre l'espace dans la tablette inférieure et le panneau arrière.
• N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.
• Assurez-vous que tous les raccordements de boyaux sont serrés à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de ruban de Téflon ou de composé pour raccord de tuyau sur les raccordements.
• Vérifiez pour des fuites de gaz en appliquant une solution d'eau savonneuse selon les instructions de détection de fuites dans de manuel.
• Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

TEST DE DÉTECTION DE FUITES

DANGER

N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

TEST DE FUITES: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

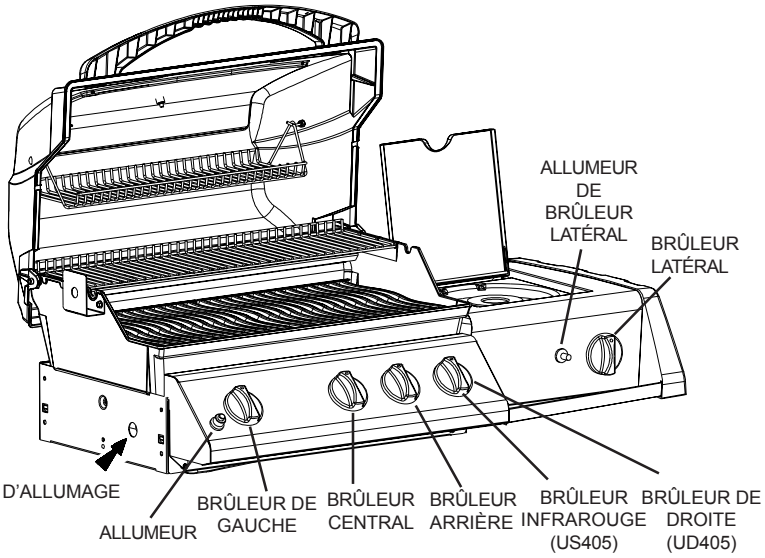
4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE 405

Ouvrir le couvercle.

S'assurer que les commandes des brûleurs sont en position d'arrêt, et ouvrir le robinet d'alimentation en gaz.



Allumage du brûleur arrière

- Retirez la grille de réchaud et la grille de réchaud pivotante.
- Allumer l'allumette et la tenir aux ports du côté gauche du brûleur arrière.
- Tourner la commande du brûleur arrière à HIGH.
- Si l'allumage n'est pas instantané, tourner la commande du brûleur à la position d'arrêt et attendre cinq minutes.

Allumage du tube brûleur principal

- Tourner la commande du brûleur de gauche à HIGH.
- Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.
- Si l'allumage n'est pas instantané, tourner la commande du brûleur à la position d'arrêt et attendre cinq minutes.
- Avec le brûleur de gauche réglé à HIGH, tourner la commande du tube brûleur central ou de droite à HIGH.

Allumage du brûleur infrarouge.

- Tournez le bouton du brûleur infrarouge sur "high".
- Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.
- Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes.

Allumage de brûleur latéral

- Ouvrir le couvercle du brûleur.
- Tourner la commande du brûleur latéral à HIGH.
- Appuyer sur l'allumeur à plusieurs reprises ou allumer à l'aide d'une allumette.
- Si l'allumage n'est pas instantané, tourner la commande du brûleur à la position d'arrêt et attendre cinq minutes.

La bonbonne de propane est munie d'un dispositif de régulation pour prévenir les débits excessifs. À moins de fermer tous les brûleurs avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne, seules de petites flammes seront possibles.

Ne pas utiliser le brûleur arrière pendant que le brûleur principal est en marche.

CHALEUR INFRAROUGE

La plupart des gens ne réalisent pas que la source de chaleur qui nous est la plus familière et que le soleil émet pour réchauffer la planète est l'énergie infrarouge. L'énergie infrarouge est une forme d'énergie électromagnétique dont la longueur d'onde est tout juste plus grande que la lumière rouge visible du spectre lumineux mais plus petite que les ondes radios. Cette forme d'énergie fut découverte en 1800 par Sir William Herschel qui fit passer la lumière du soleil à travers un prisme qui divisa la lumière en ses composants du spectre lumineux. Il démontra que la plus forte concentration de chaleur qui émanait des rayons provenait de la région du spectre lumineux juste au-dessus du rouge, où aucune lumière n'était visible. C'est cela l'énergie infrarouge. La plupart des matériaux absorbent facilement l'énergie infrarouge sous un large spectre de longueur d'onde, causant une augmentation de température des matériaux. C'est le même phénomène qui se produit lorsque nous ressentons de la chaleur durant une exposition au soleil. Les rayons infrarouges du soleil voyagent dans l'espace, pénètrent l'atmosphère et notre peau. Ceci provoque une augmentation de l'activité moléculaire de la peau, créant des frictions internes et générant de la chaleur, nous permettant de ressentir de la chaleur.

Les aliments cuits au-dessus des sources de chaleur infrarouges sont réchauffés selon le même principe. Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge dont nous sommes les plus familiers. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus de cuisson ou les graisses qui s'échappent des aliments dégouttent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée, donnant ainsi aux aliments leur goût savoureux. Les brûleurs infrarouges de Napoléon fonctionnent de la même façon. Dans chaque brûleur, 10 000 orifices possédant chacun leur flamme rendent la surface de la céramique incandescente. Cette incandescence émet le même type de chaleur infrarouge sans le souci du charbon de bois qui est souvent malpropre. Il procure aussi une chaleur plus uniforme qui est plus facile à contrôler que celle du charbon de bois. Pour saisir les aliments, les brûleurs peuvent être réglés à "high" et être ensuite réglés plus bas pour une cuisson plus lente. Nous savons combien cela est difficile avec le charbon de bois. Les brûleurs traditionnels au gaz réchauffent les aliments d'une façon différente. L'air entourant le brûleur est réchauffé par le processus de combustion et s'élève ensuite vers les aliments à cuire. Cette méthode génère des températures plus basses qui sont idéales pour les aliments plus fragiles tels que les fruits de mer et les légumes. En conclusion, les brûleurs infrarouges de Napoléon produisent un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des hambourgeois et des viandes qui seront plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson à l'infrarouge.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas. Allumez simplement votre gril sur "high" pendant une demi-heure.

UTILISATION DU BRÛLEUR INFRAROUGE DE CUVE

1. Suivez la procédure d'allumage du brûleur infrarouge de cuve et faites fonctionner à "high" pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents.
2. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites cuire selon les temps spécifiés dans le "Tableau de cuisson à l'infrarouge".
3. Au choix, continuez de cuire par-dessus le brûleur infrarouge à "high", "medium" ou "low", en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments éloignés du brûleur infrarouge, fermez le couvercle et laissez la température de convection terminer la cuisson de vos aliments plus lentement.

Avertissement : Dû à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur les brûleurs sans surveillance brûleront rapidement. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous faites fonctionner le brûleur infrarouge à "high". La chaleur intense vous assure des températures adéquates de rayonnement même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci vous permettra de surveiller les aliments afin de prévenir qu'ils brûlent.

UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert..

UTILISATION DU BRÛLEUR ARRIÈRE: Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Ce gril est équipé d'un brûleur arrière de 14,000 BTU. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL: Votre brûleur latéral peut être utilisé comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas l'opération du brûleur latéral car il en réduirait la performance.

TABLEAU DE CUISSON À L'INFRAROUGE

ALIMENT	RÉGLAGE DES CONTRÔLES	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS PRATIQUES
Steak 1" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium" Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"	4 min - Saignant 6 min - À point 8 min - Bien cuit	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Hambourgeois 1/2" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 1/2 min chaque côté Réglage à "high" 3 min chaque côté	4 min - Saignant 5 min - À point 6 min - Bien cuit	Pour terminer la cuisson de vos hambourgeois tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos boulettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory dans une pipe à boucane de Napoléon.
Morceaux de poulet	Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage de "medium-low" à "low"	20-25 min	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite dans une pipe à boucane de Napoléon.
Côtelettes de porc	"Medium"	6 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "low" pour terminer la cuisson	20 min chaque côté tournez souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "medium" pour terminer la cuisson	15 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	"Medium" - "low"	4-6 min	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

NETTOYAGE

Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

LES GRILLES DE CUISSON ET LA GRILLE-RÉCHAUD: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant NAPOLEON. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

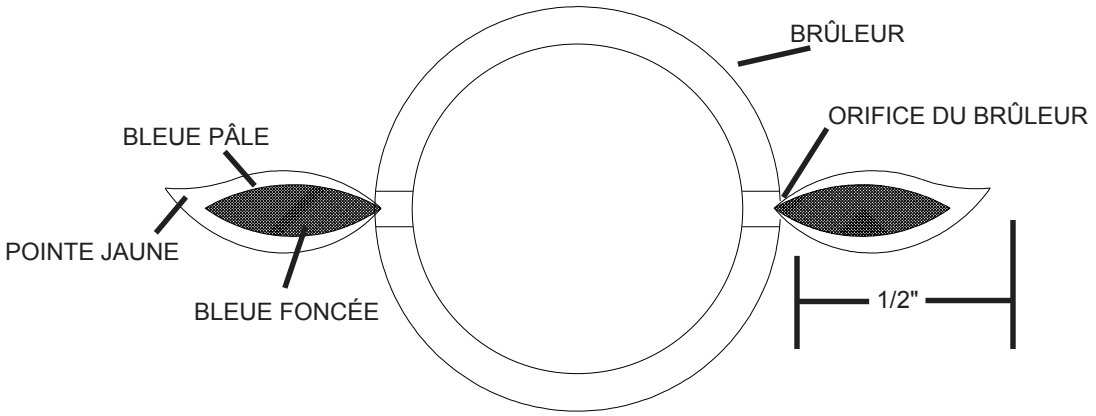
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, ou en acier inoxydable. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.
NETTOYAGE DES BRÛLEURS INFRAROUGES : Vu la chaleur très intense des brûleurs infrarouges, la plupart des jus de cuisson et des particules de nourriture qui tombent sur la surface de ces brûleurs seront incinérés immédiatement. Cependant, certains résidus peuvent demeurer. Pour enlever ces résidus après la cuisson, réglez le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant 5-10 minutes.
Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.

Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

AJUSTEMENT DE L'AIR DE COMBUSTION (ceci doit être effectué par un installateur qualifié): Le volet d'air est réglé à l'usine et ne devrait pas avoir besoin normalement d'être ajusté. Cependant dans des conditions exceptionnelles un ajustement peut être requis. Lorsque le volet d'air est bien ajusté, les flammes seront bleues foncées avec des pointes bleues pâles ou quelques fois jaunes.



Si le brûleur ne reçoit pas assez d'air, les flammes seront jaunes pâles et produiront possiblement de la suie. Si le brûleur reçoit trop d'air, les flammes scintilleront de façon erratique et causeront possiblement des problèmes d'allumage.

1. Pour ajuster le volet d'air, enlevez les grilles de cuisson, les plaques de brûleur et laissez le couvercle ouvert. Pour ajuster le volet d'air du brûleur arrière, vous devez enlevez le couvercle arrière.

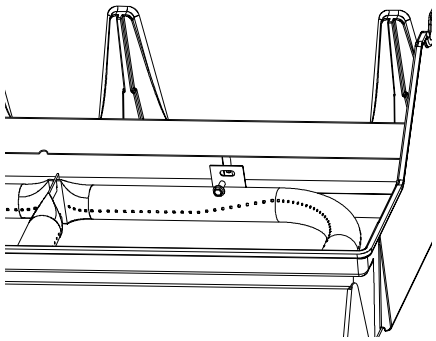
2. Desserrez la vis de verroullage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon le cas. Les ajustements normaux sont:

Brûleur principal	Propane 3/16"	Brûleur arrière	Propane 3/8"
	Naturel 1/8"		Naturel 1/8"

3. Allumez les brûleurs et positionnez-les à "high". Inspectez visuellement les flammes. Lorsque les volets sont ajustés, éteignez les brûleurs, serrez la vis de verrouillage et replacez les pièces qui avaient été enlevées.

⚠ AVERTISSEMENT

BOYAU - Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant ULTRACHEF ou par un installateur qualifié.



BRÛLEUR - Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l'aide d'un trombonne déplié. N'agrandissez surtout pas les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des "ratés" de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le détacher du gril. Retirez les vis qui se trouvent au-dessus de l'arrière du brûleur, de chaque côté du centre. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant. Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.

MOULAGES EN ALUMINIUM - Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peinturez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

PROTECTION DES BRÛLEURS INFRAROUGES - Les brûleurs infrarouges de votre gril sont conçus pour vous offrir une longue durée de vie. Cependant, certaines précautions doivent être prises afin d'éviter que les surfaces en céramiques ne fissurent, causant ainsi un mauvais fonctionnement des brûleurs. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissuration les plus courantes ainsi que les moyens à prendre pour les éviter. Tout dommage résultant d'une négligence de votre part à observer les consignes ci-dessous ne sera pas couvert par la garantie.

1. Impact avec des objets durs - Ne laissez jamais d'objets durs cogner la céramique. Faites très attention lorsque vous retirez ou installez les grilles de cuisson et autres accessoires dans votre gril. Si ces objets devaient tomber sur la céramique, elle risque très probablement de fissurer.

2. L'eau et les autres liquides - Des liquides froids qui entrent en contact avec des surfaces chaudes en quantité considérable risquent de fissurer la surface de la céramique. Ne jetez jamais d'eau dans le gril pour éteindre des poussées de flamme. De plus, si la céramique ou l'intérieur d'un brûleur deviennent mouillés alors qu'ils ne sont pas en fonction, le brûleur risque de produire de la vapeur d'eau au prochain usage, ce qui peut produire suffisamment de pression pour faire fissurer la céramique. Le trempage répété de la céramique la fera dilater et prendre de l'expansion. Cette expansion causera des pressions anormales sur la céramique et risque de la faire fissurer et s'effriter.

i) Ne jamais jeter d'eau dans le gril pour contrôler les poussées de flamme.
ii) Ne faites pas fonctionner les brûleurs infrarouges sous la pluie.
iii) Si vous découvrez de l'eau dans votre gril (provenant de la pluie, d'arrosoirs, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique. Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers pour égoutter le surplus d'eau. Apportez le brûleur à l'intérieur et laissez-le sécher complètement.

3. Mauvaise évacuation de l'air chaud sortant du gril - Pour que les brûleurs fonctionnent adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril. Si l'air chaud ne peut pas s'échapper, les brûleurs peuvent devenir privés d'oxygène et causer un retour de flamme. Si cela se produit de façon répétitive, la céramique risque de fissurer. Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des composants métalliques solides (p. ex. : plaque de cuisson ou large plateau).

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes Probables	Solution
Chaleur faible / Flamme petite lorsque le bouton de contrôle est sur "high".	Pour le propane - procédure d'allumage incorrect.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d'arrivée de gaz à la bonbonne ce qui devrait être fait lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.
	Pour le gaz naturel - tuyau d'arrivée du gaz trop petit.	Grosseur du tuyau doit être selon le code d'installation.
	Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l'aide des brûleurs principaux en les plaçant à "high" pendant 10 à 15 minutes.
Flambée excessive / Chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Assurez-vous que les plaques de brûleur sont installées de façon adéquate. Consultez les instructions d'assemblage.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril à l'aide des deux brûleurs principaux pendant 10 à 15 minutes.
	Amas excessif de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée, d'autres débris ou d'un mauvais ajustement des volets d'air.	Enlevez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien. Ouvrez les volets d'air un peu tout en suivant les règles. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)

Problème	Causes Probables	Solution
Les flammes se détachent du brûleur, accompagnées d'une odeur de gaz et possiblement une difficulté d'allumage.	Mauvais ajustement des volets d'air.	Fermez légèrement les volets d'air selon les instructions d'ajustement des volets d'air. (ceci doit être effectué par un installateur de gaz qualifié)
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	La pile est déchargée ou installée incorrectement. Fil de l'électrode lâche. Mauvais allumeur de rechange. Mauvais écart du bout de l'électrode. Les flammes se séparent du brûleur.	Remplacez avec des piles AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive (+) vers le haut. Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond sur le terminal derrière l'allumeur. Le système à 1 étincelle ne fonctionnera qu'avec un allumeur de ce type. Assurez-vous que la boîte de connection est bien fixée et que la distance entre l'électrode et celle-ci est entre 1/8" et 3/16". La distance peut être ajustée en poussant la boîte vers l'extérieur. Fermez le volet d'air légèrement - voir le problème précédent.
Le régulateur murmure.	Problème normal en temps chaud.	Ceci n'est pas un défaut. Il est causé par une vibration à l'intérieur du régulateur et n'affecte en rien la performance et la sécurité du gril à gaz.
Les brûleurs ne s'allument pas les uns aux autres.	Les orifices sont bouchées à l'arrière du brûleur.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez les instructions d'entretien.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Les contrôles sont réglés à "high" mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse.	Manque de gaz. Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé. L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué. Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi. Une tuile de céramique est fissurée. Le régulateur de propane est en situation de "faible débit".	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. Replacez le tuyau d'alimentation convenablement. Nettoyez l'injecteur du brûleur. Nettoyez le tube du venturi. Commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.
Le brûleur infrarouge produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un "whoosh", suivi d'un bruit continuel semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité.	Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués. Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux). Des tuiles de céramique sont fissurées. Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.	Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à "high" pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes. Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le. Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon. Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange.

COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE / RETOURS

Avant de contacter le bureau de service du clientele, veuillez prendre note, que notre guide de dépanage est maintenent disponible sur le net a www.napoleongrills.com. Ici, vous trouver beaucoup d'information comme les instructions de d'opération et de nettoyage et comment remplacer les pièces. Contactez le manufacturier directement pour obtenir des pièces de rechanges et faire des réclamations sur garantie. Le département de service est à votre disposition entre 9 AM et 5 PM (heure normale de l'est) au 1-888-820-8686 ou fax au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

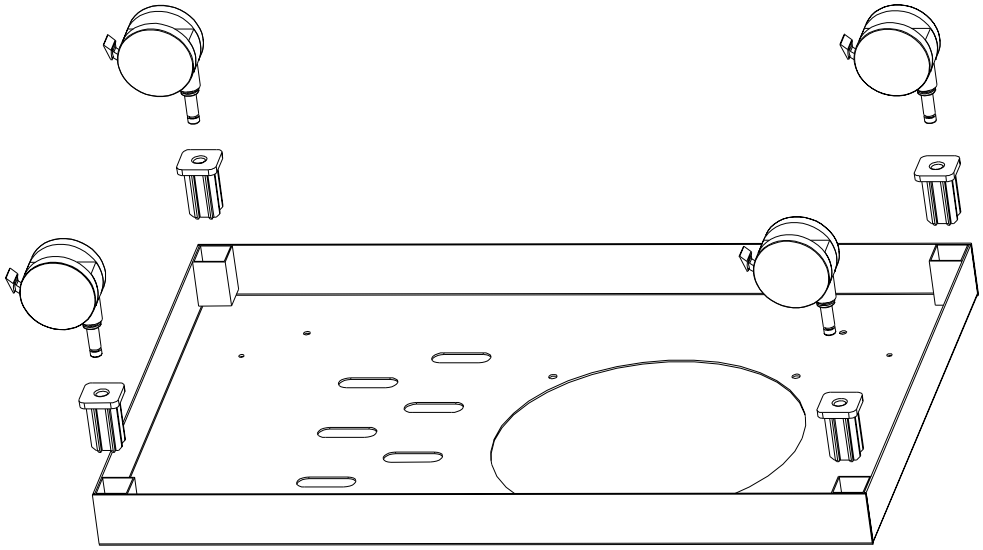
1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans quelques cas, le département du service peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département de service avec l'information suivante :

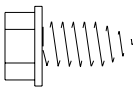
1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant.
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro de « SPC » - fourni par le représentant du département de service.

Avant de contacter le département de service, veuillez prendre note que les items suivants ne sont par couverts par la garantie :

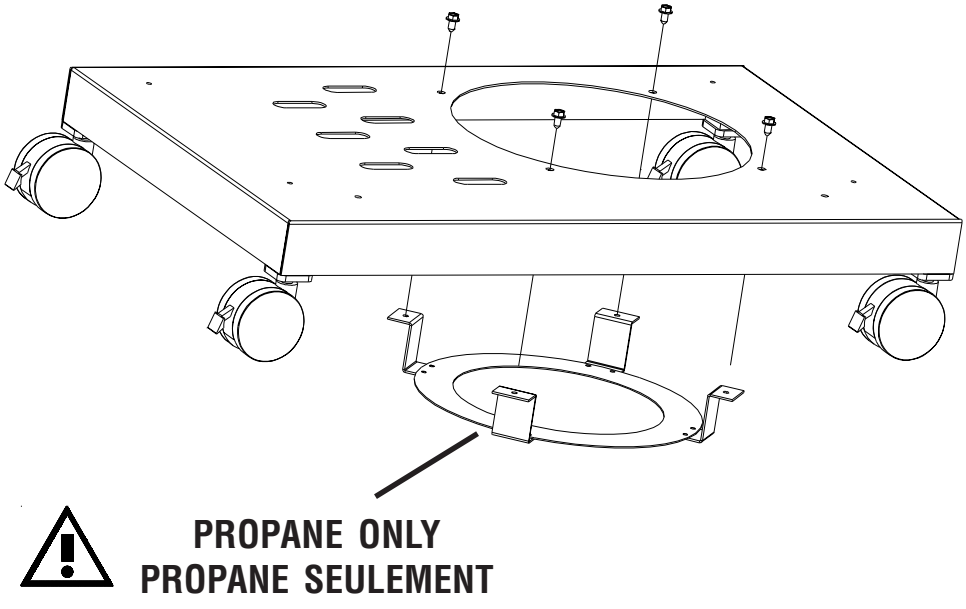
-coûts de transport, bris et frais d'exportation
-main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème
-décoloration des pièces en acier inoxydable
-bris des pièces suite à un manque d'entretien ou de maintenance, ou utilisation de nettoyeurs non appropriés (nettoyeur à fourneau)



4 X

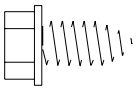


N570-0026 (#14 x 1/2")

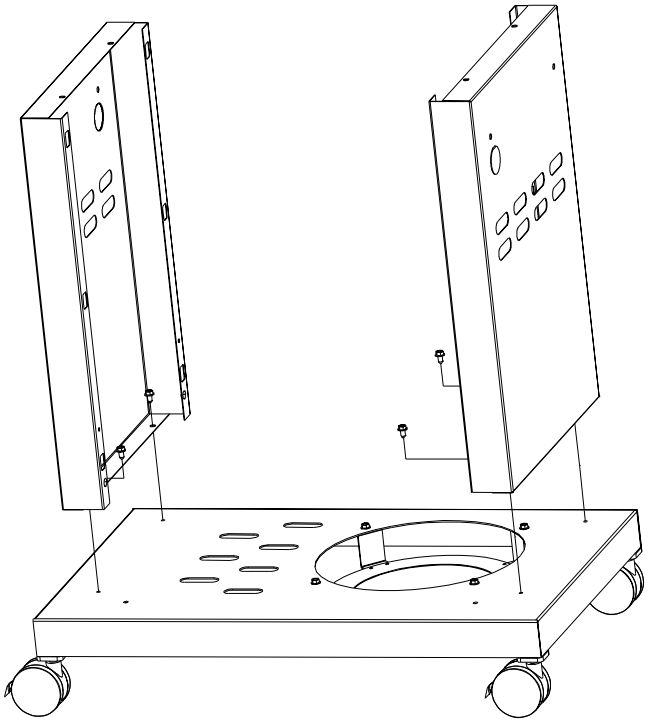


PROPANE ONLY
PROPANE SEULEMENT

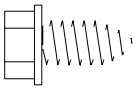
4 X



N570-0026 (#14 x 1/2")



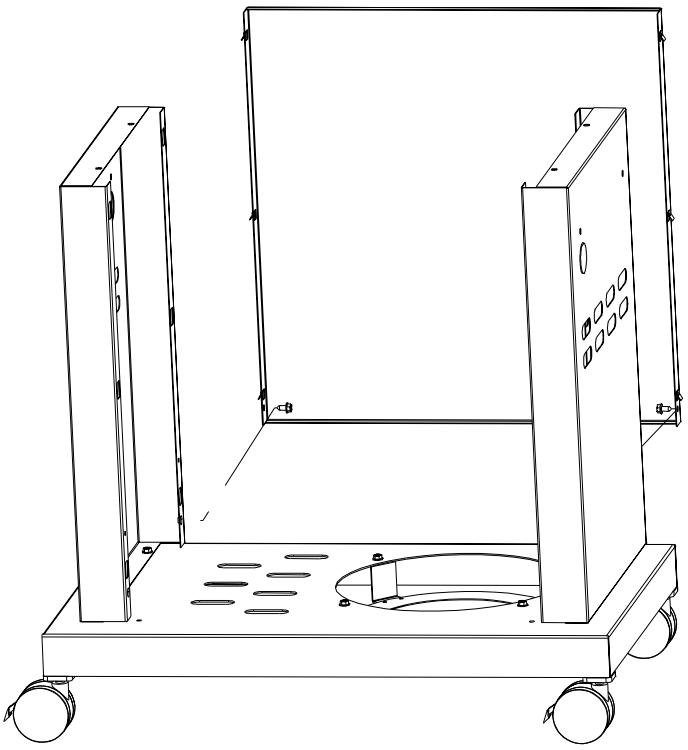
2 X



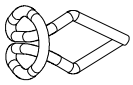
N570-0026 (#14 x 1/2")

IF NECESSARY, THE REAR PANEL CAN BE TAPPED DOWN WITH A RUBBER MALLET.

SI NÉCESSAIRE, LE PANNEAU ARRIÉRE PEUT ÊTRE ENFONCÉ AVEC UN MAILLET EN CA-OUTCHOUC.



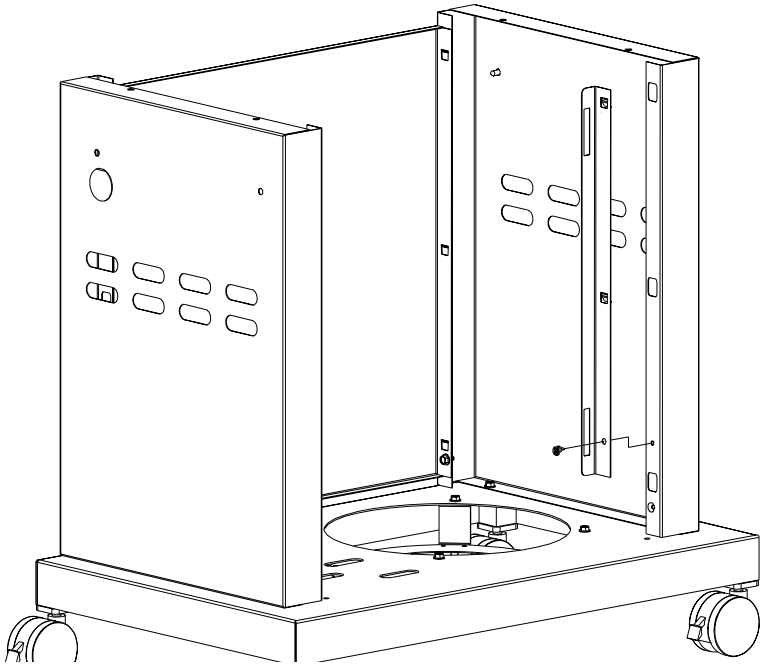
1 X

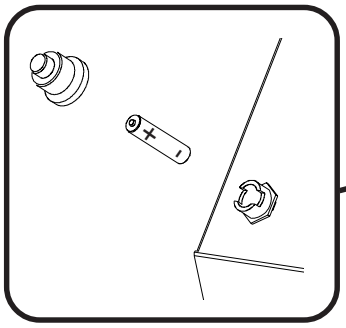


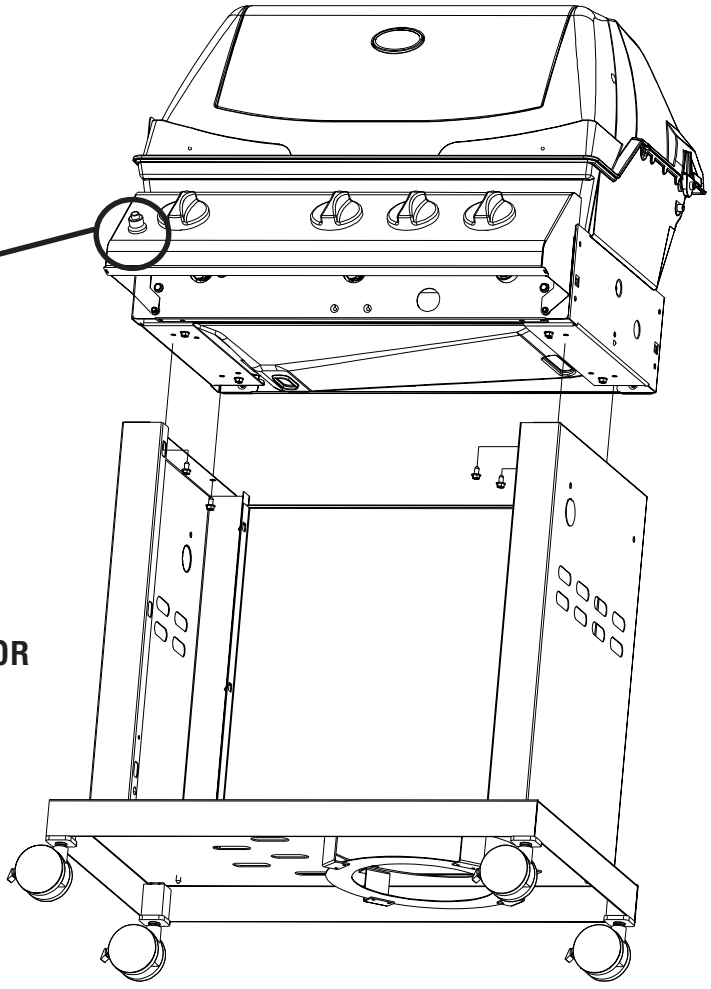
N485-0009

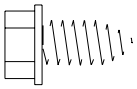
IF NECESSARY, THE MAGNET BRACKET CAN BE TAPPED DOWN WITH A RUBBER MALLET.

SI NÉCESSAIRE, LE SUPPORT À AIMENT PEUT ÊTRE ENFONCÉ AVEC UN MAILLET EN CAOUTCHOUC.





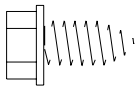




4 X

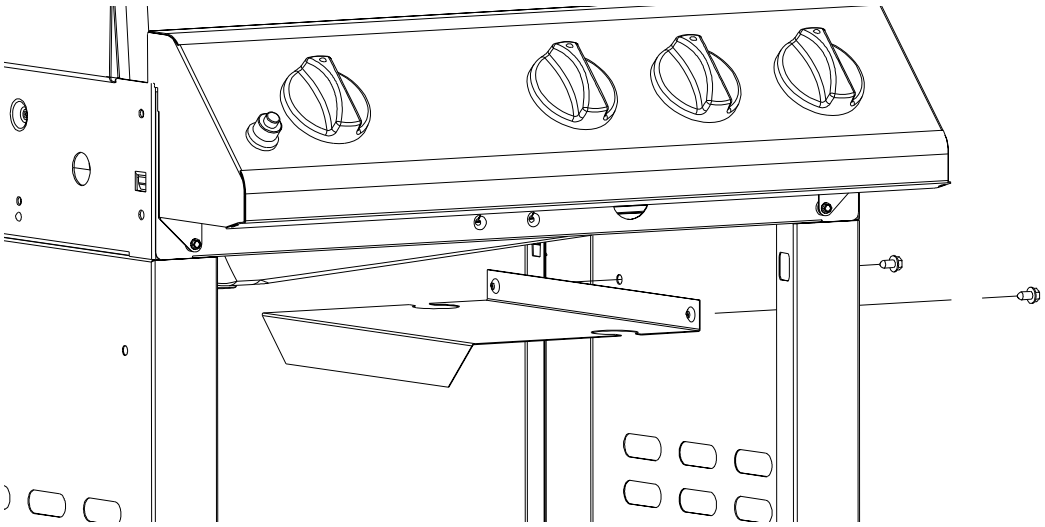
N570-0026 (#14 x 1/2")

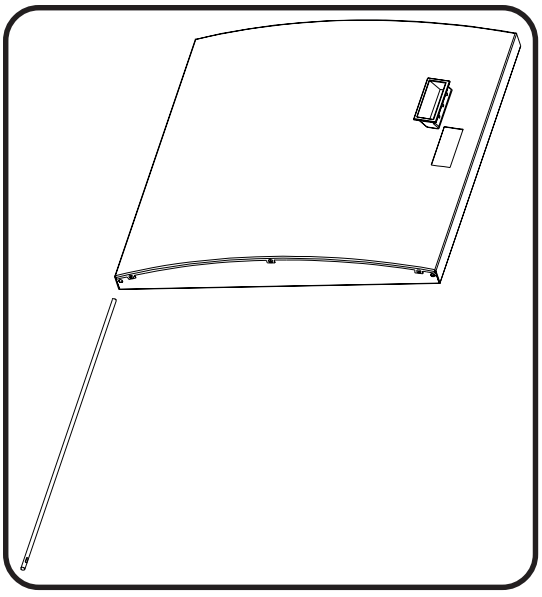
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR THIS STEP.
DEUX PERSONNNES SON NÉCESSAIRES POUR CETTE ÉTAPPE.

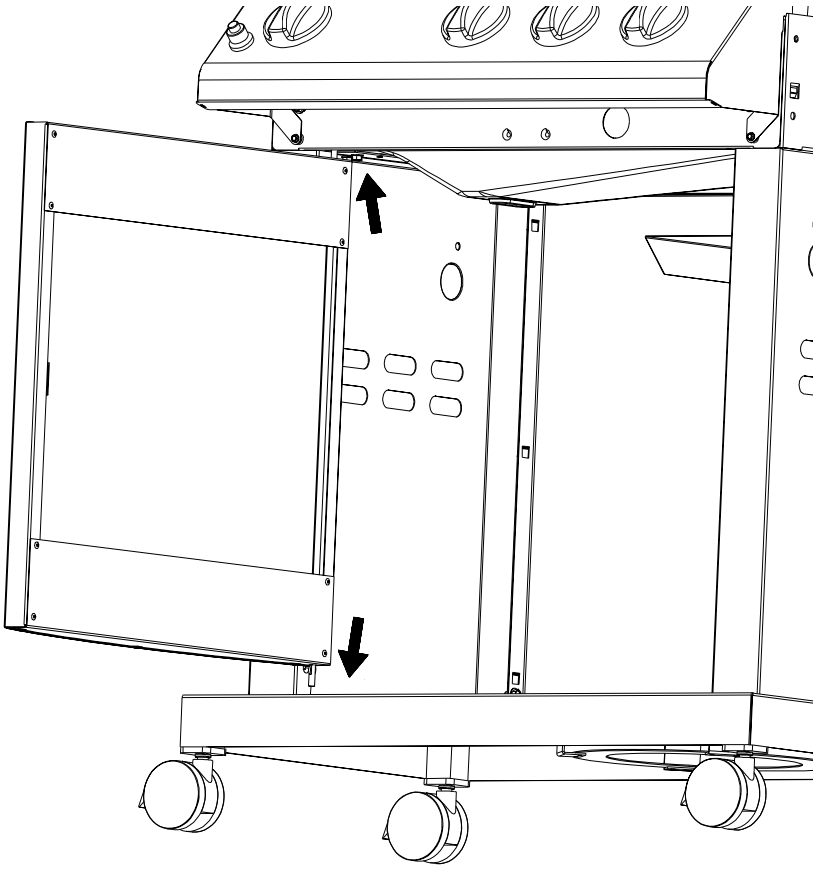


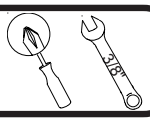
2 X
N570-0026 (#14 x 1/2")

PROPANE ONLY
PROPANE SEULEMENT

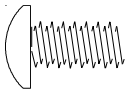




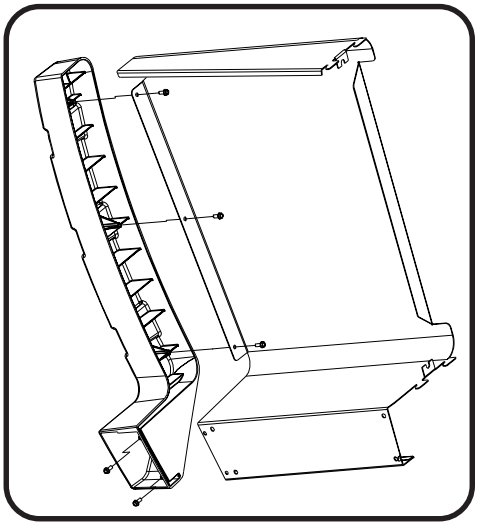


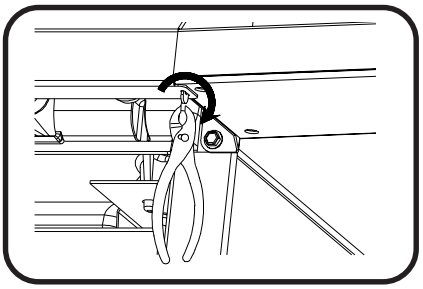


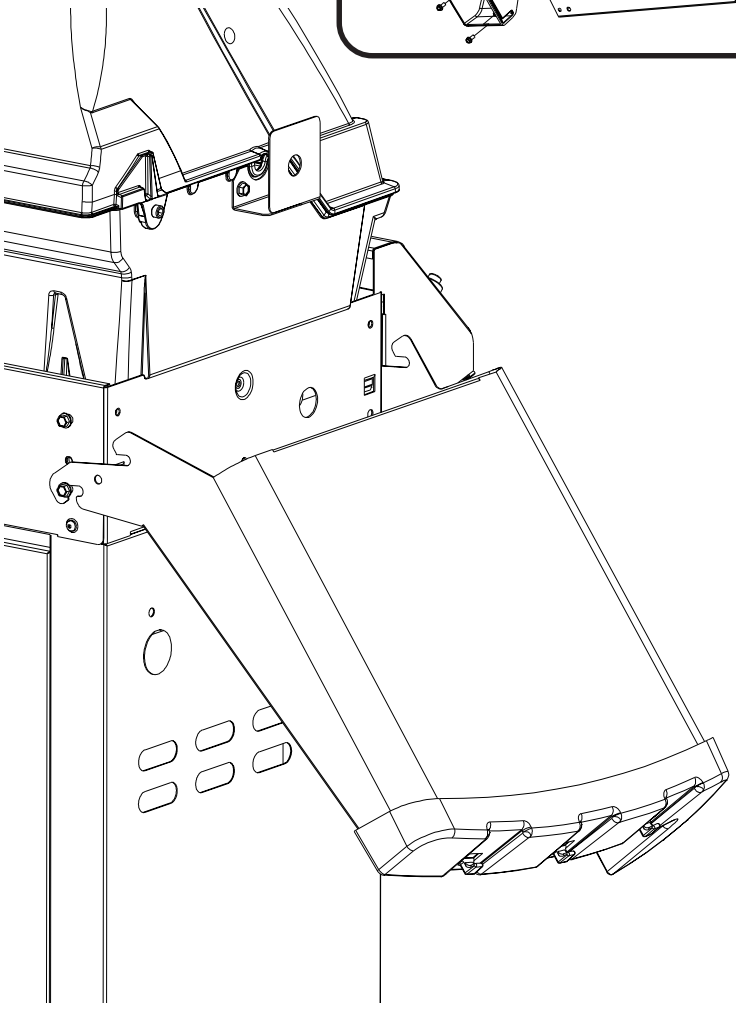
5 X

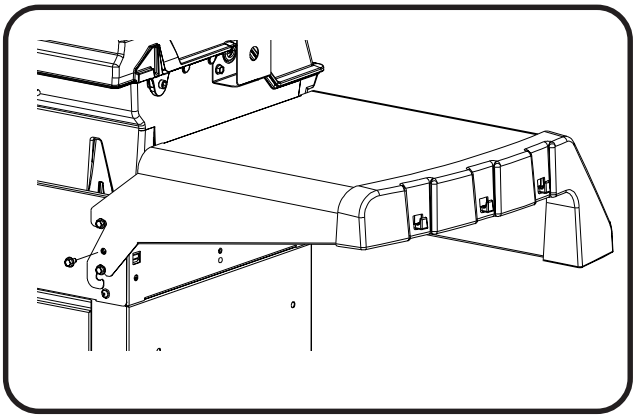


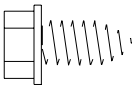
N570-0076 (#8 X 1/2”)









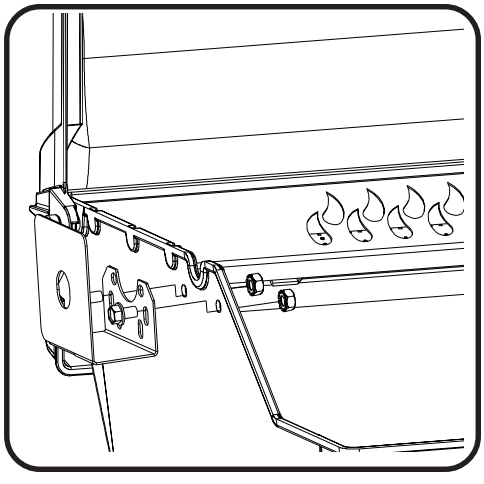


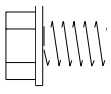
2 X

N570-0026 (#14 x 1/2")

OPTIONAL LOCKING SCREW

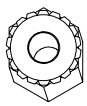
VIS DE VERROUILLAGE OPTIONNELLE





2 X

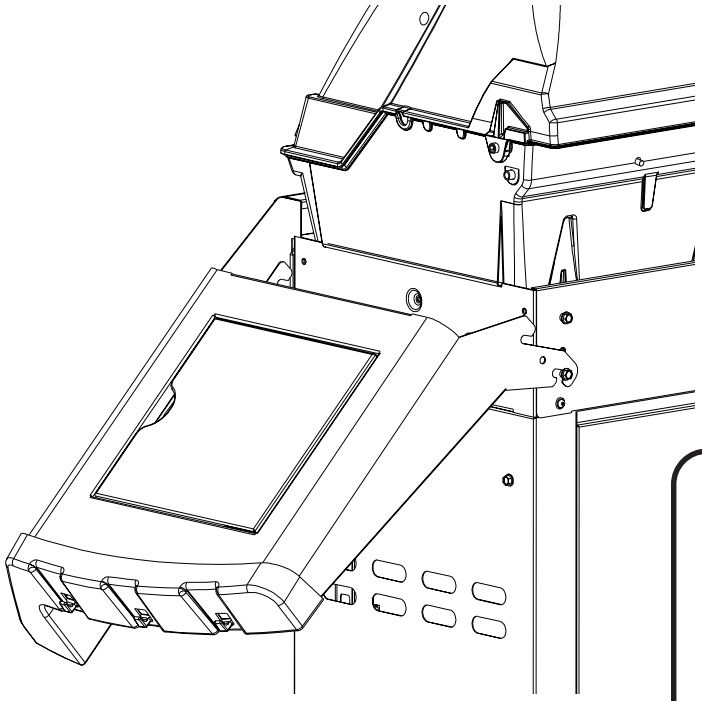
N570-0029 (1/4-20 x 3/8")

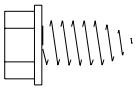


2 X

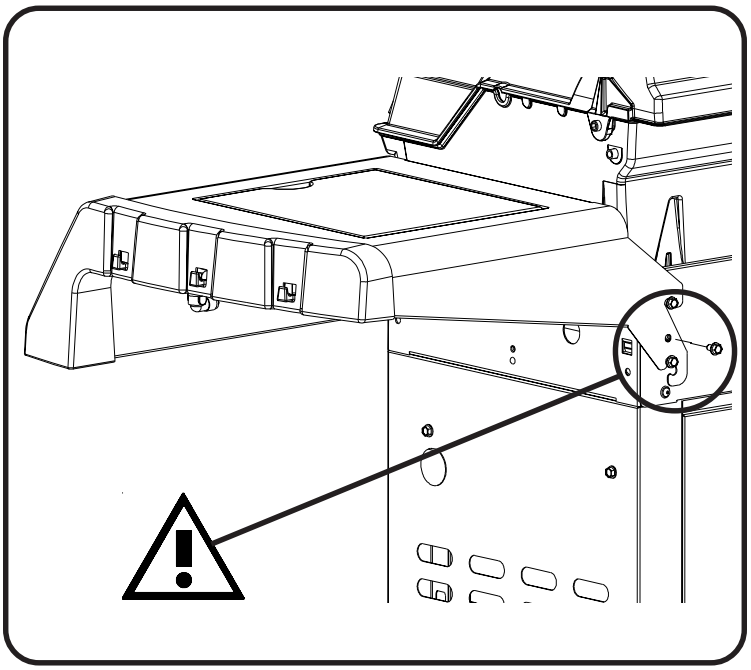
N450-0006 (1/4-20)

SIDE BURNER UNITS ONLY
Appareils avec brûleur latéral SEULEMENT

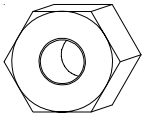




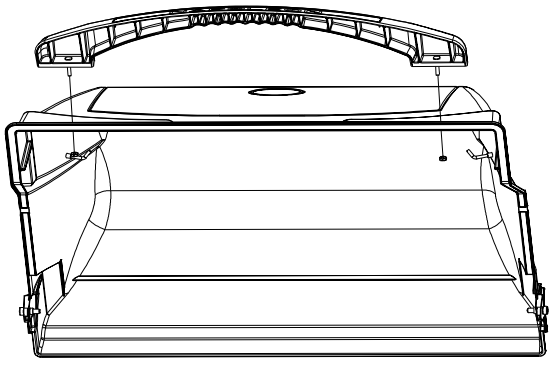
2 X
N570-0026 (#14 x 1/2")

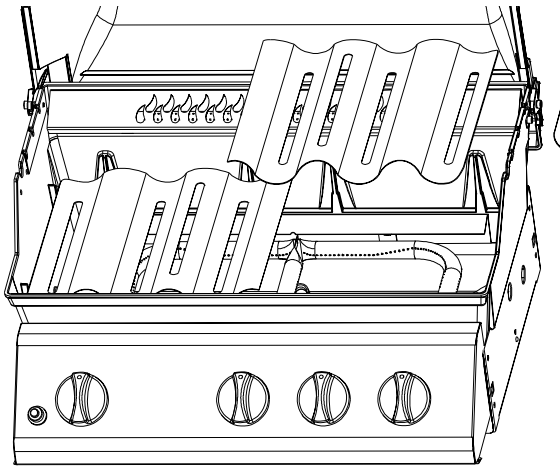


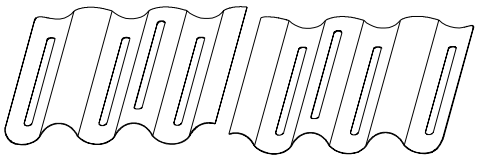
SIDE BURNERS MUST BE LOCKED IN PLACE
LES BRÛLEURS LATÉRAUX DOIVENT ÊTRE BLOQUÉS EN PLACE.



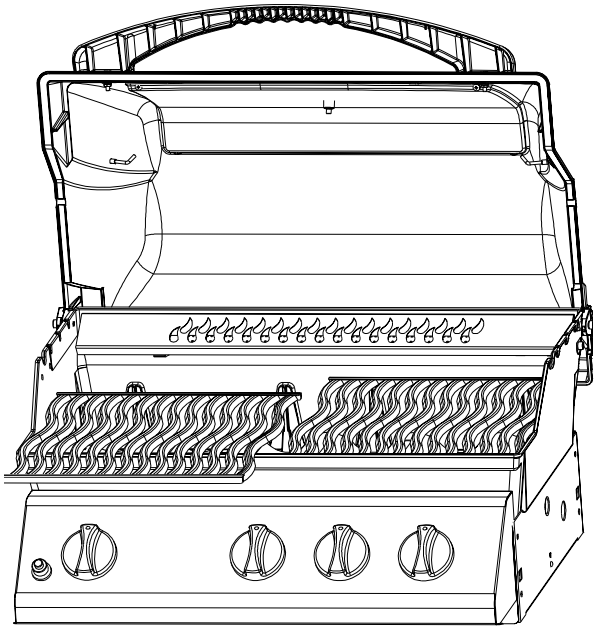
2 X
N450-0005 (10-24)



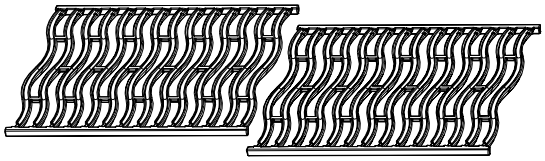


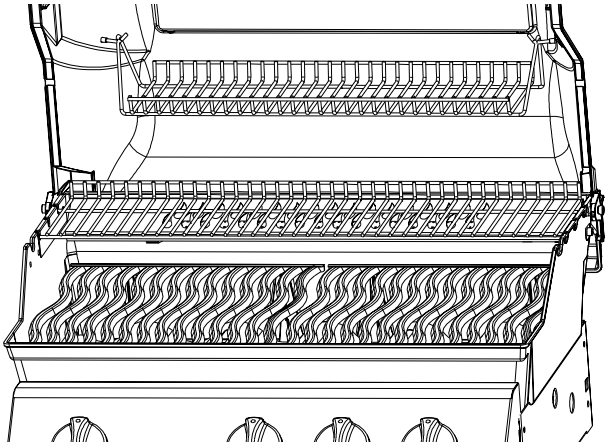


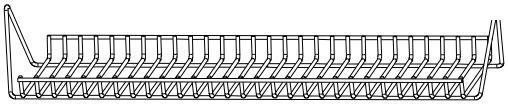
2 X N305-0041(UD405)
1 X N305-0041(US405)



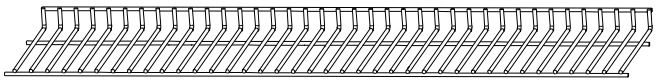
2 X N305-0065



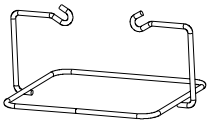




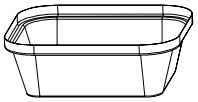
N520-0012K



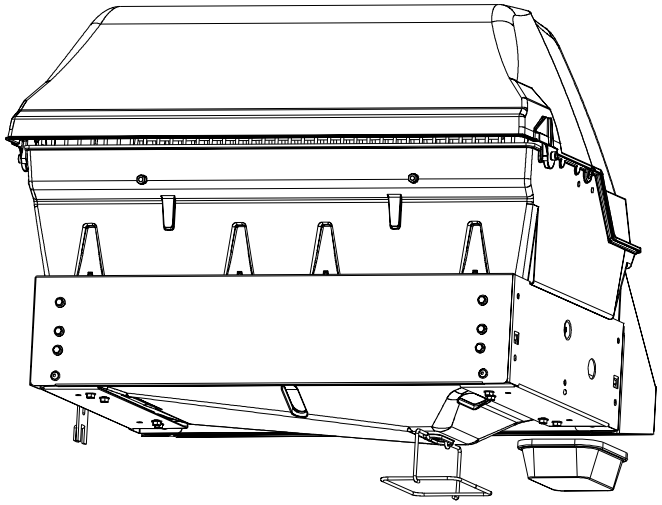
N520-0011K



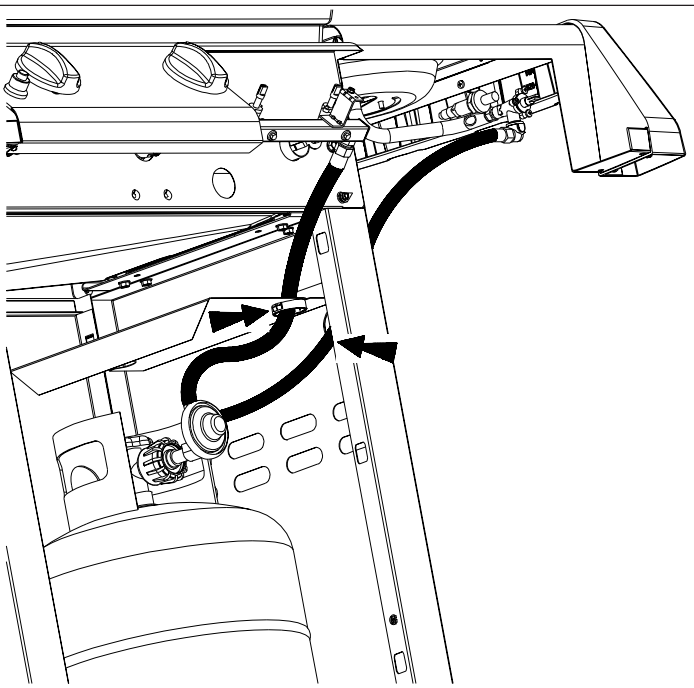
N160-0010

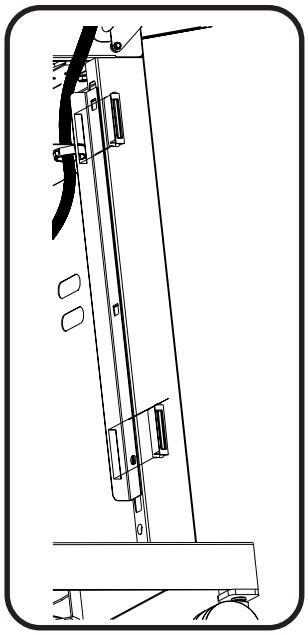


N185-0001



PROPANE ONLY - PROPER HOSE CONNECTION
PROPANE SEULEMENT - BRANCHEMENT ADÉQUAT DU BOYAU

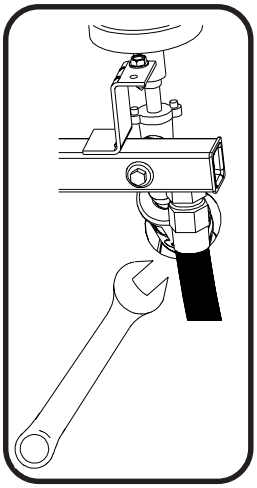


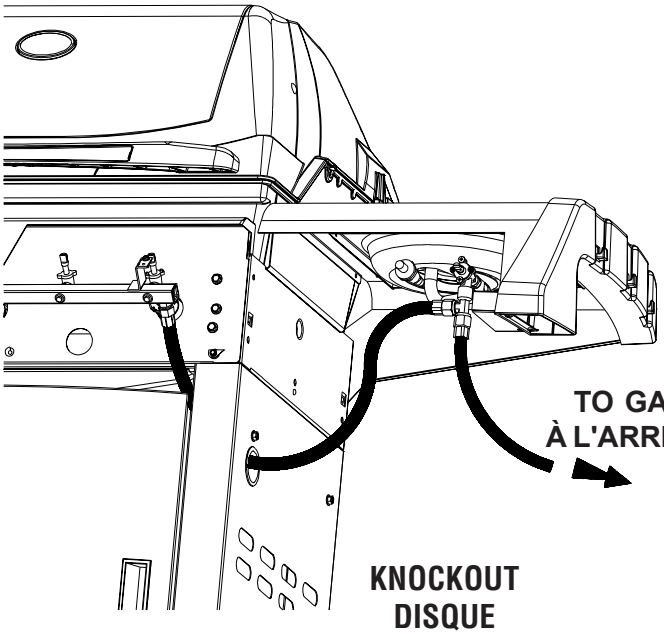


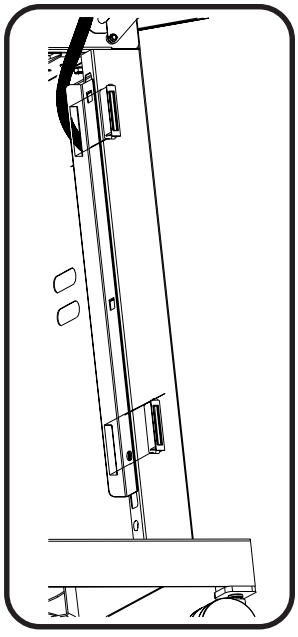
•Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.
•Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

NATURAL GAS ONLY
GAZ NATUREL SEULEMENT

2 x



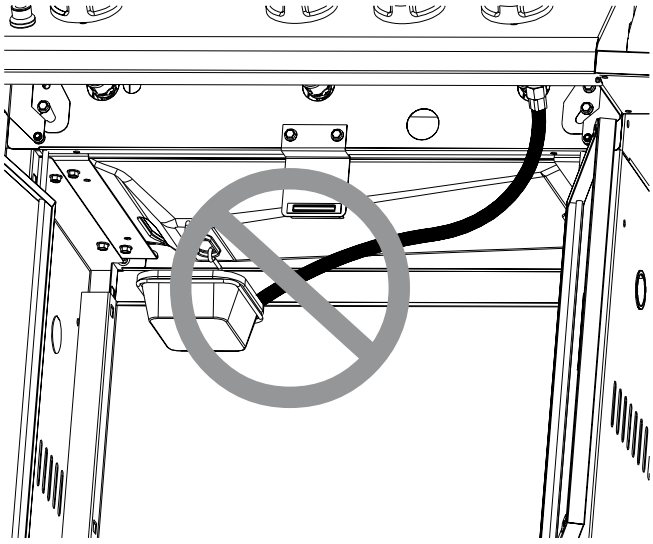




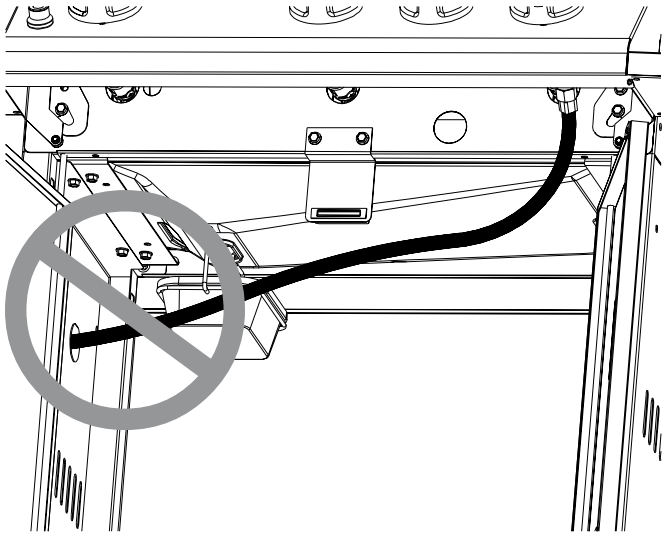
•The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.
•L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.

NATURAL GAS ONLY - IMPROPER HOSE CONNECTION
GAZ NATUREL SEULEMENT - BRANCHEMENT INADÉQUAT DU BOYAU

"WARNING - FIRE HAZARD"
"ATTENTION - RISQUE D'INCENDIE"

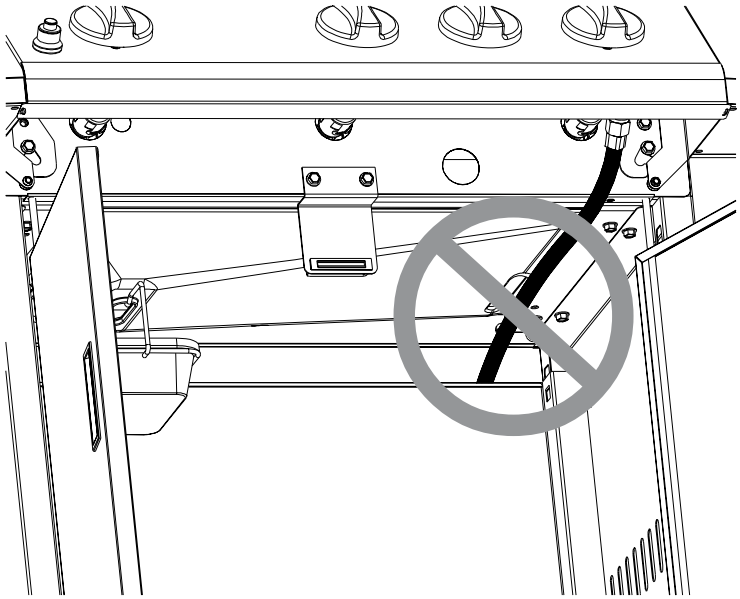


• Do not route hose underneath drip pan.
• Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder.



• Hose must be routed through right side panel only. Do not route hose through left side panel and underneath drip pan.

• Le boyau doit être acheminé à travers le panneau droit seulement. N'acheminez pas le boyau à travers le panneau gauche et en dessous du tiroir d'égouttement.



• Do not route hose over top of rear panel.
• N'acheminez pas le boyau par-dessus le panneau arrière.

• Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.

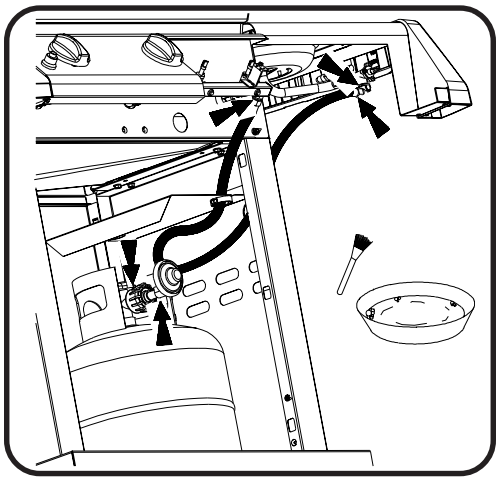
• Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

LEAK TESTING
TEST DE DÉTECTION DE FUITES

DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury or death.

N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.



LEAK TESTING: This must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See *Leak Testing Diagram* for areas to check.

1. Turn all burner controls to off. Turn supply valve on.
2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.
3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the customer care department.
4. If the leak cannot be stopped, shut off the gas supply, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.
5. Turn off gas supply.

TEST DE FUITES: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

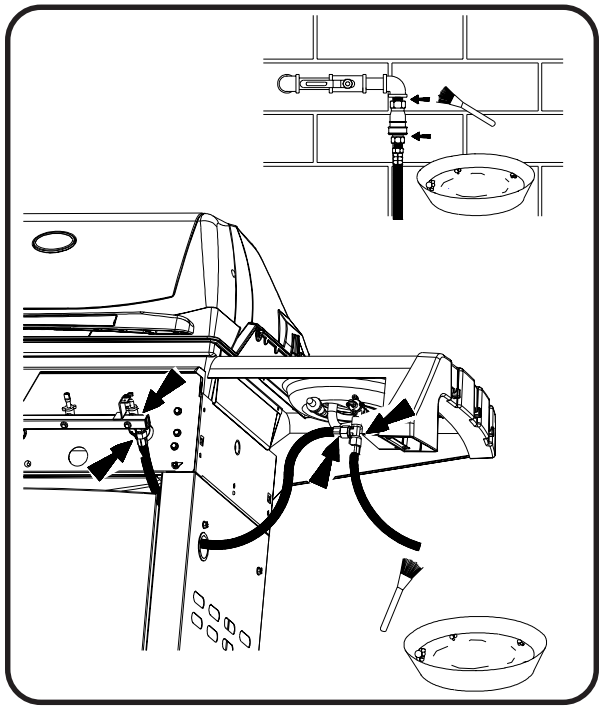
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

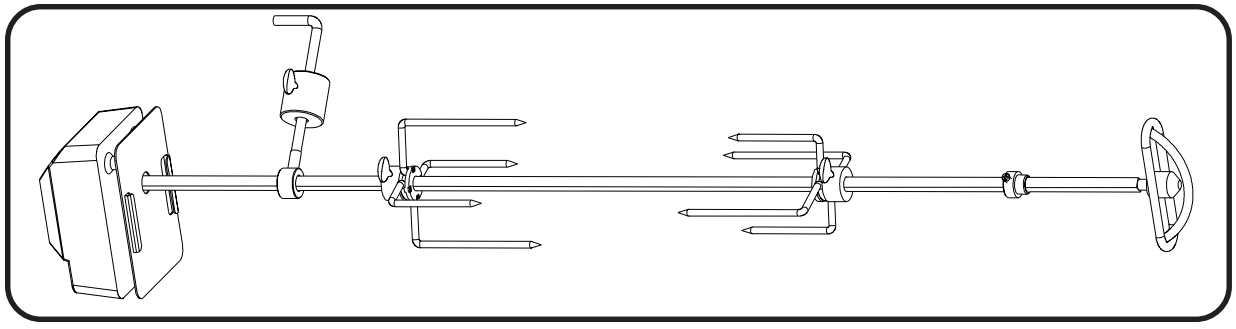
2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.





PARTS LIST / LISTE DE PIÈCES

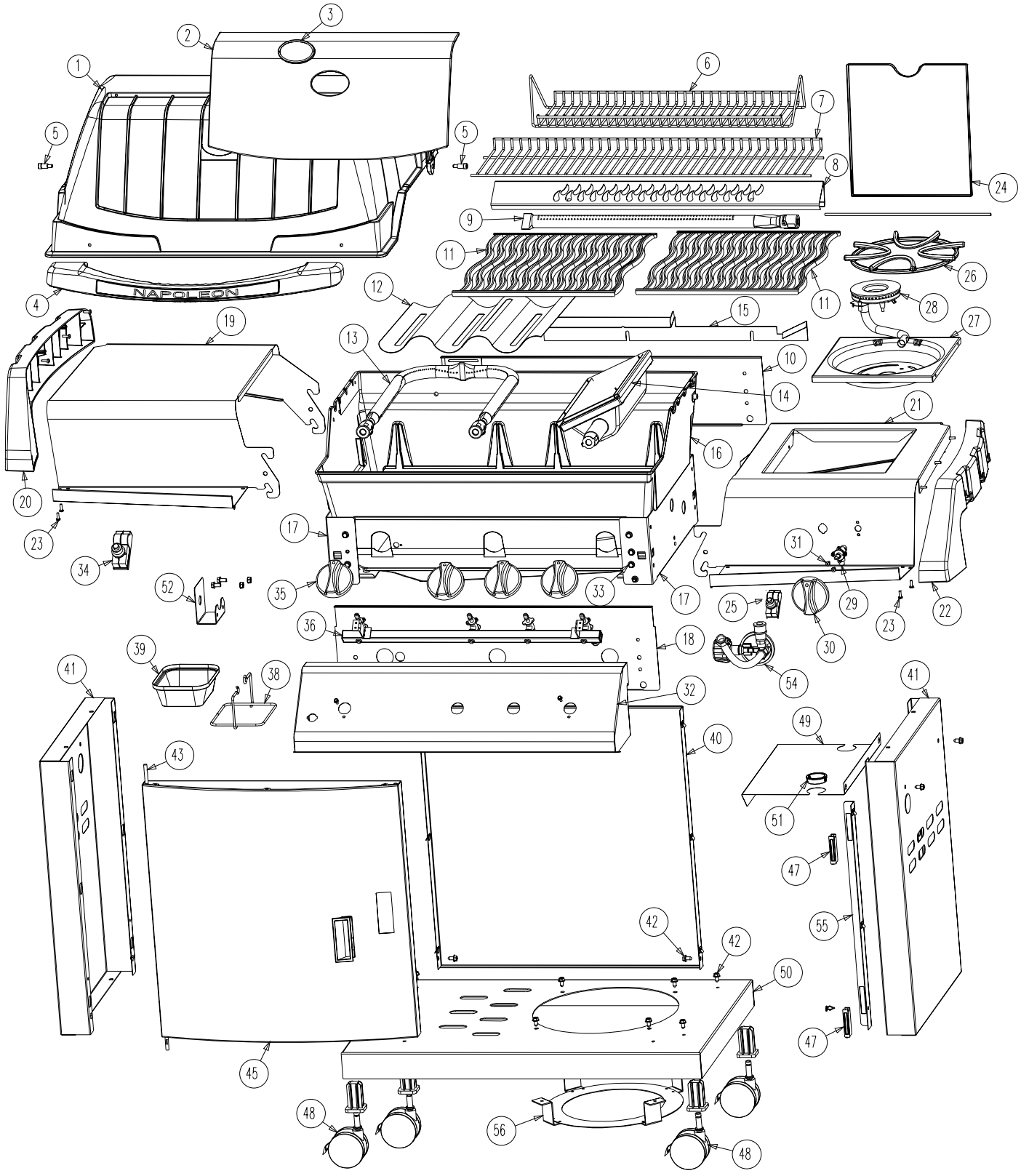
ITEM	PART #	DESCRIPTION	US405RSBI	UD405RSB
1	n135-0026p	lid casting / moulage du couvercle	x	x
2	n335-0031	lid insert / couvercle	x	x
3	n685-0003	temperature gauge / jauge de température	x	x
4	n325-0051	lid handle / poignèe du couvercle	x	x
5	n570-0056	lid pivot screw / vis du pivot	x	x
6	n520-0012k	w arming basket / grille - réchaud	x	x
7	n520-0011k	w arming rack / grille - réchaud	x	x
8	n200-0056	rear burner cover (infra red) / boîter du brûleur arrière (infra-rouge)	x	x
9	n100-0027	rear burner / brûleur arrière	x	x
10	n200-0055p	rear cover / boîter arrière	x	x
11	n305-0065	cooking grill / grille de cuisson	x	x
12	n305-0041	sear plate left and right / plaque de brûleur gauche et droite	x	x
13	n100-0038	main burner / brûleur principal	x	
	n100-0021	main burner left and right / brûleur principal gauche et droite		x
	n100-0022	main burner centre / brûleur principal centrale		x
14	n010-0535	main burner infrared / brûleur principal infrarouge	x	
	n350-0054	collector box - main burner / boîte du collecteur du brûleur principal	x	x
	n240-0016	main burner electrode / électrode du brûleur principal	x	x
	n240-0025	infrared burner electrode / électrode du brûleur infrarouge	x	
	n750-0016	infrared burner electrode w ire / électrode fil du brûleur infrarouge	x	
	n200-0070	infrared burner electrode cover / boîter électrode du brûleur infrarouge	x	
15	n200-0083	burner grease shield / plaque de brûleur	x	
15	n200-0054	burner grease shield / plaque de brûleur		x
16	n135-0029p	base casting / cuve	x	x
17	n080-0111p	base mounting brackets / supports de la cuve	x	x
18	n585-0018p	heatshield / pare chaleur	x	x
19	n590-0159	stainless steel side shelf, left / tablette latérale en acier inoxydable, gauche	x	x
20	n120-0004	luxidio side shelf end cap, left / embout en luxidio de le tablette latéral, gauche	x	x
21	n590-0160	side burner shelf / tablette du brûleur latérale	x	x
22	n120-0005	luxidio side shelf end cap, right / embout en luxidio de le tablette latéral, droite	x	x
	n570-0076	#8 x 1/2" screw / #8 x 1/2" vis	x	x
24	n335-0043	sideburner lid / couvercle du brûleur latérale	x	x
	n385-0002	sideburner label / étiquette brûleur latérale	x	x
25	n357-0013	electronic ignition / allumeur électronique	x	x
26	n305-0059	side burner grate / grille de cuisson brûleur latérale	x	x
27	n500-0035k	side burner plate assembly / ensemble du plateau du brûleur latérale	x	x
28	n100-0039	side burner - burner / brûleur - brûleur latérale	x	x
29a	n725-0030	side burner valve / soupape du brûleur latérale	p	p
29b	n725-0031	side burner valve / soupape du brûleur latéral	n	n
	w 255-0004	90 degree elbow (3/8F to 1/8MP) / coude 90 degrés (3/8F to 1/8MP)	p	p
	n255-0017	T-fitting (3/8F to 1/8MP) / raccord en T (3/8F to 1/8MP)	n	n
30	n380-0006	side burner control knob / bouton de contrôle de brûleur latérale	x	x
31	n570-0008	#8 x 1/2 screw / #8 x 1/2 vis	x	x
32	n475-0203	control panel / panneau de contrôle	x	
	n475-0202	control panel / panneau de contrôle		x
33	n570-0028	shoulder screw #14 x 1/2" / vis #14 x 1/2"	x	
34	n357-0014	electronic ignition / allumeur électronique	x	
	n357-0013	electronic ignition / allumeur électronique		x
35	n380-0012	control knob / bouton de contrôle	x	x
	n380-0012r	control knob infra red burner / bouton de contrôle infrarouge brûleur	x	
36a	n010-0335c	manifold assembly / ensemble du collecteur	p	p
36b	n010-0336c	manifold assembly / ensemble du collecteur	n	n
	n720-0035	rear burner supply tube / tuyau d'alimenation brûleur arrière	x	x

ITEM	PART #	DESCRIPTION	US405RSBI	UD405RSB
38	n160-0010	grease tray holder / support du récipient à graisse	x	x
39	62007	5 replacement grease trays / ensemble de 5 récipient à graisse	ac	ac
40	n475-0206p	rear cart enclosure panel / panneau arriére pour chariot	x	x
41	n475-0207p	left/right cart enclosure panel / panneau pour chariot gauche/droite	x	x
42	n570-0026	#14 x 1/2 screw / #14 x 1/2 vis	x	x
43	n555-0026	door pivot rod / tige-pivot de porte	x	x
45	n010-0539	cart door - stainless steel / porte pour chariot - en acier inoxydable	x	x
46	n325-0016	snap-in door handle / poignée de porte à pression	x	x
47	n430-0002	magnetic catch / loquet magnètique	x	x
48	n130-0005	caster assembly - each / ensemble de roulettes (unité)	x	x
49	n585-0026p	tank heatshield / écran de chaleur	p	p
50a	n010-0539p	bottom shelf / tablettes infèrieur	p	p
50b	n010-0538p	bottom shelf / tablettes infèrieur	n	n
51	n105-0002	snap bushing / bague à pression	x	x
52	n475-0091	rotisserie mount / support de la rôtissoire	x	x
53	n450-0006	1/4-20 locknut / écrou 1/4-20	x	x
54	n530-0008	1-outlet regulator w /quick disconnect / tuyau de régulateur à 1 sortie avec débranchement rapide	p	p
	n345-0010	24" side burner hose / tuyau brûleur latérale de 24"	p	p
	n345-0001	10ft n/g hose w /quick disconnect / tuyau de 10 pieds avec débranchement rapide	n	n
	n345-0011	32" side burner hose / tuyau brûleur latérale de 20"	n	n
55	n080-0131p	magnet bracket / support à aiment	x	x
56	n010-0360p	tank support / support du bonbonne	p	p
	n555-0006	rotisserie spit / tige de rôtissoire	x	x
	n370-0442	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire	x	
	n370-0092	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire		x
	63161	vinyl cover / housse en vinyle	ac	ac

x - standard
x - compris

p - propane units only
n - natural gas units only
ac - accessory

p - appareils propane seulement
n- appareils gaz naturel seulement
ac - accessoires


NAPOLEON

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS
Award Winning Products

FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:_____

SHIP TO :_____

_____

_____

_____

TEL :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

VISA OR MASTERCARD # :_____ **EXPIRY DATE:** _____

SIGNATURE:_____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

NOTES

NOTES